Pan Integral de Manzana

Makes: 640 servings

640 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Agua	20 lb	2 gl 1 1/2 cuarto gl
Leche descremada 1%	4 lb	1 cuarto gl 3 1/2 tazas
Aceite de oliva	3 lb 13 oz	2 cuarto gl
Harina integral completa	25 lb	5 gl 3 cuarto gl 1 1/2 taza
Avena arrollada	1 lb 7 oz	2 cuarto gl
Harina para todo uso, fortificada	11 lb	2 gl 2 cuarto gl
Azúcar	1 lb 12 1/4 oz	1 cuarto gl
Sal	10 1/3 oz	1 taza
Leche en polvo descremada, instantánea	9 1/2 oz	1 cuarto gl
Levadura activa seca	6 3/4 oz	1 taza
Manzanas enlatadas, cortadas	89 lb	11 gl 7 1/2 cuarto gl (16 latas No. 10)
Compota de Manzana	54 lb	5 gl 3

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**165**	
Total Fat	3.2 g	
Protein	3.76 g	
Carbohydrates	33.39 g	
Dietary Fiber	4.74 g	
Saturated Fat	0.51 g	
Sodium	164 mg	

(8 latas No. 10)		
Canela molida	2 lb 1/4 oz	2 cuarto gl
Azúcar morena, sin empaquetar	2 lb 8 oz	1/2 gl

Directions

1. Prepare la masa de pan siguiendo las instrucciones de USDA B-16 receta de Levadura para Envoltura. Deje a lado la masa hasta que sea doble en tamaño.
2. Escurra las manzanas y déjelas de un lado.
3. Divida la masa en 8 moldes de torta (18” x 28” x 2”). Presiónelo hacia abajo y extienda la masa de una manera uniforme.
4. Combine 2 latas No. 10 de manzanas cortadas escurridas en un tazón grande. Córtelas con una cortadora de masa. Agregue 1 No 10 lata de la compota de manzana, 1 taza de canela y 1 taza de azúcar morena. Revuélvalo.
5. Unte la mezcla de manzana sobre la masa de pan y presiónela a la masa. Usando la cortadora de masa, vierta la mezcla de las maznadas y combínela a la masa de pan.
6. Cuando termine con las 8 bandejas, estarán lo suficiente elevadas para ponerlas al horno.
7. Hornéelas hasta que se doren: En horno de convección: 350°F por 30 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 193°F.
8. Corte cada molde 8 x 10 (80 rebanadas por molde).